

Marcelo Pelleriti

Reserve

VARIEDAD
Malbec 100%

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS
La Consuta, Altamira, Vista Flores
Valle de Uco, Mendoza

ALTURA
1000 msnm

SUELO
Franco limoso de origen
aluvional, con gravas en
subsuelo y sedimentos calcáreos.

COSECHA
Manual en pequeñas cajas
plásticas de 12 kg

SELECCIÓN
Sistema de doble cinta de
selección a banda y vibrante

VINIFICACIÓN
Maceración en frío a 10-12° C
durante 10 días. Fermentación
alcohólica a temperatura
controlada con pigeage manual.
Fermentación maloláctica en
barricas.

CRIANZA
12 meses en barricas de roble
francés, reposo en botellas
durante 6 meses.

TEMPERATURA
Servir entre 14°-16° C

DIRECTOR & ENÓLOGO
Marcelo Pelleriti

AWARDS

93 PUNTOS | **JAMESSUCKLING.COM**

90 PUNTOS | **Wine & Spirits**

www.pelleritiwines.com



*Marcelo, es el creador de excelentes vinos que han sido premiados tanto en Argentina como en Francia.
Ahora comienza un emprendimiento propio que refleja su personalidad y su pasión por la música y los vinos.
Pelleriti Reserve es un malbec, complejo, con cuerpo y buena estructura.*

mpw
Marcelo Pelleriti
WINES